

# CANTINA LA IMPERIAL

RESTAURACIÓN MEXICANA

## COCINA

# CANTINA LA IMPERIAL

RESTAURACIÓN MEXICANA

## COCTELES PARA EMPEZAR

Conoce nuestro menú de bebidas completo.

### JAMAICA IMPERIAL

Mezcal Diestro Joven o Union Joven, Agua de Jamaica, Tajín y jamaica deshidratada.

### CANTARITO IMPERIAL

Ancho Reyes (15ml), St. German (30ml), Tequila Volcán de Mi Tierra Blanco o Herradura Ultra, refresco de toronja, jugo de limón, jugo de naranja y jugo de toronja.

### XICOLI

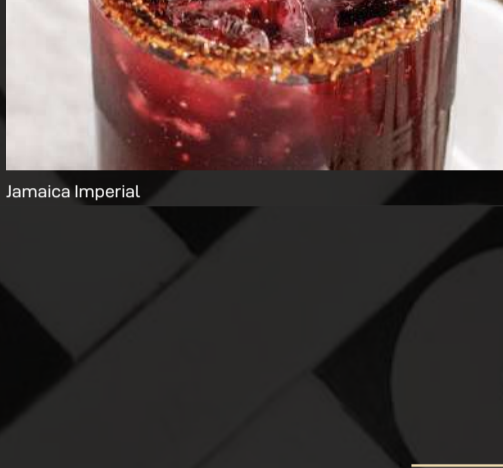
Mezcal (60ml), Controy (20ml), jugo de limón, jugo de naranja, refresco de limón, pepino en rodajas, tajín y sal.

### IMPERIAL MULE

Abasolo, Nixta, jugo de limón y jengibre.

### MARGARITA IMPERIAL

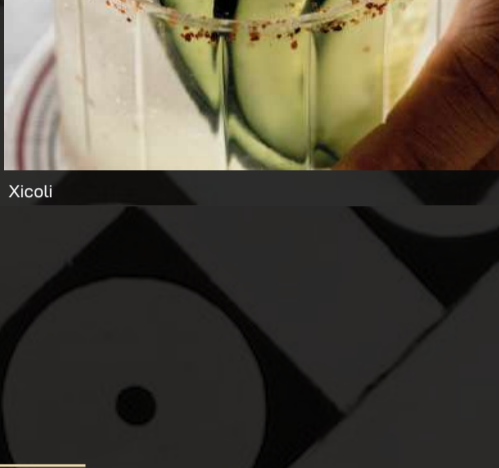
Zapote, guanábana, mango, limón o tamarindo.



Jamaica Imperial



Imperial Mule



Xicoli

## ANTOJITOS Y BOTANAS

Chicharrón de atún (220g) con guacamole  
Chicharrón de Rib Eye (200g) con guacamole  
Molcajete de queso fundido en salsa verde  
Guacamole con chicharrón o totopos enchilados  
Alcachofa Imperial al carbón  
Chamorro (200gr) a la mexicana para taquear  
Escamoles al Ajillo  
Escamoles a la Hidalguense  
Chapulines

Carnitas de pato (200g) para taquear  
Carnitas de atún (250g) con guacamole  
Panuchos de cochinita pibil (4pz)  
Chalupitas poblanas (4 pz)  
Queso fundido  
Queso fundido con chorizo (150g)  
Pambacitos de papa con chorizo (2pz)  
Tlacoyitos de raquesón (4pz)  
Sopes de Pollo (4pz)

## ENSALADAS

Ensalada César  
Con crujiente de Parmesano  
Ensalada de nopalitos a la mexicana  
Jitomate con queso Panela  
Sal de Grano y Aceite de Oliva  
Ensalada Imperial  
Lechugas mixtas, espinaca, arúgula, berros, jitomate, pepino y manzana con vinagreta de zapote.

## SOPAS Y CALDOS

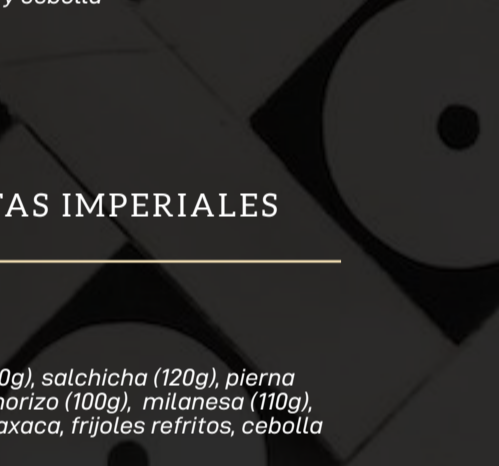
Fideo seco Imperial  
Sopa de lima  
Sopa de tortilla  
Sopa de nopales  
Caldo de camarón  
Consomé de pollo con arroz  
Sopa de frijol con fideo



Panuchos de Cochinita Pibil



Fideo Seco La Imperial



Alcachofa Imperial al carbón

## TACOS (Por Pieza)

Taco dorado de frijol con queso Oaxaca (60g)  
Taco de pescado al pastor (60g)  
Taco Gobernador (60g)  
Taco de lengua (60g)  
Taco de birria (60g) tatemada al carbón  
Taco de cecina (60g) con frijoles y crema

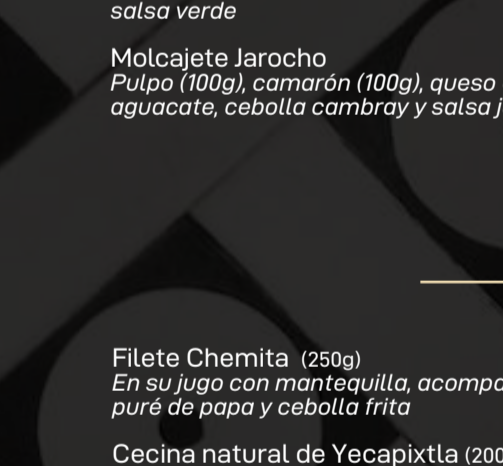
Taco de Arrachera (60g)  
Taco de Cochinita Pibil (60g)  
Taco Martín (60g)  
Filete de res y queso Oaxaca  
Taco Taurino  
Cecina (30g), chorizo (30g) y chicharrón  
Taco de Pulpo Sinaloense (60g)  
Con chile ancho, aceituna verde, chipotle adobado, cilantro y cebolla

## BARRA FRÍA

Tostadas de atún Imperial (3pz, 60g c/u)  
Tostada de atún Imperial (1pz, 60g)  
Aguachile Tribilín  
Filete (100g), robalo (100g) y camarón (100g)  
Aguachile verde de camarón (180g)  
Cóctel de camarón (180g)

## TORTAS IMPERIALES

Torta Cubana  
Jamón de pava (80g), salchicha (120g), pierna ahumada (80g), chorizo (100g), milanesa (110g), jitomate, queso Oaxaca, frijoles refritos, cebolla y aguacate.  
Torta de cochinita pibil (150g)  
Con cebolla morada encurtida y frijoles refritos.  
Torta de pierna (80g)  
Con queso Oaxaca, jitomate, frijoles refritos, cebolla y aguacate.  
Torta de milanesa (110g)  
Con jitomate, frijoles refritos, cebolla y aguacate.



Taco taurino de cecina, chorizo y chicharrón



Aguachile verde de camarón



Torta Cubana

## CORTES AL CARBÓN

Nuestros cortes son calidad Angus, cocinados al carbón en horno Jasper\*

### Centro de lomo

Acompañado con queso Panela

(250g) (500g)

### Ojo de Rib Eye

Acompañado con queso Panela

(250g) (500g)

### Taba de Rib Eye

Acompañado con chile güero relleno de queso Oaxaca

(250g) (750g)

### Rib Eye

Acompañado con chile güero relleno de queso Oaxaca

(400g)

## MOLCAJETES PARA TAQUEAR

Molcajete de Cecina (210g)  
Con queso Oaxaca, cebolla, papa cambray y salsa verde

Molcajete de Arrachera (210g)  
Con queso Oaxaca, cebolla, papa cambray y salsa verde

Molcajete Jarocho  
Pulpo (100g), camarón (100g), queso Oaxaca, aguacate, cebolla cambray y salsa jarocho

## CARNES

Filete Chemita (250g)  
En su jugo con mantequilla, acompañado de puré de papa y cebolla frita

Pachelas al metate (200g)  
Con arroz a la mexicana y frijoles de la olla

Cecina natural de Yecapixtla (200g)  
Con crema y frijoles de olla

Tampiqueña (210g)  
Con arroz a la mexicana, rajitas y enchilada poblana

Arrachera (300g)  
Acompañada con chile güero o con nopales y queso Panela asados

Milanesa Imperial (210g)  
Gratinada con queso Manchego y bañada con salsa de chiles chipotle y morita.

Albóndigas de res al chipotle (200g)

Milanesa de res oreja de elefante (210g)  
Con ensalada o papas a la francesa

## AVES

Mole Poblano con pollo (250g)  
Pechuga o pierna y muslo

Enchiladas de pollo en salsa verde (200g)

Pollo en salsa verde (250g) con verdolagas  
Pechuga o pierna y muslo

Milanesa de pollo empanizada (250g)  
Con ensalada o papas a la francesa

Enchiladas de pollo con mole Poblano (200g)

Sábana de pollo asada (250g)  
Con verduras al vapor y arroz blanco

## PESCADOS Y MARISCOS

Filete Chemita (180g)  
Con papa cambray y pimientas

Robalo en salsa verde con verdolagas (220g)

Pulpo a la talla al carbón (180g)  
Con arroz blanco y frijoles refritos.

Robalo a la talla al carbón (220g)  
Con frijoles refritos y aguacate.

Lomo de salmón a la parrilla (220g)  
Con puré de papa y espinacas a la crema

Lomo de atún sellado (220g)  
Con puré de papa y espinacas a la crema



Filete Chemita en su jugo con mantequilla, acompañado de puré de papa y cebolla frita



Pulpo zarandeado al Carbón



Albóndigas de res

TORRE VIRREYES

TORRE REFORMA

ARTZ PEDREGAL

PARQUE DURAZNOS

SAMARA SHOPS

PLAZA CARSO

MIDTOWN JALISCO